

Valdobbiadene DOCG Dry Suprême

Prosecco Superiore Millesimato
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata, doppio capovolto
Resa per ettaro	135 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presenza di spuma	"Metodo Charmat"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage minuto e persistente Spuma cremosa e soffice.
Profumo	Ampio, con eleganti e complessi profumi di frutta.
Gusto	Armonico ed elegantemente fine.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5% Vol.
Residuo zuccherino	25,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Ideale come aperitivo e, a fine pasto, con la pasticceria secca. Diventa un fiore all'occhiello nei convivi importanti.

Conservazione

A temperature dai 12 ai 16°C esprime il meglio di sé nei primi due anni.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Dry Suprême Millesimato

Temperatura di servizio

Si estende ad una grande piacevolezza servito tra gli 8 - 10°C.

